

静岡のソウルフードを届ける天神屋が贈る 2026 年版「しずおかおせちセット」予約販売開始

2025 年 10 月 1 日

静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(本社: 静岡県静岡市 代表取締役: 有田一喜)は、地元静岡にゆかりのある食材にこだわり仕立てた「しずおかおせち」の予約受付を、2025 年 10 月 1 日(水)より天神屋全店にて開始いたします。日本一の富士山、駿河湾の恵み、そして豊かな自然。静岡ならではの食材をふんだんに盛り込み、「静岡らしさ」を五感で楽しめる贅沢な「しずおかおせちセット」を今年もご用意しました。まるで静岡を旅するように味わえる一品一品が、新しい年の始まりを華やかに彩ります。

また、人生の節目やご家族の集いを華やかに演出する「晴れの日おせち」もラインアップ。祝いの席にふさわしい彩り豊かな内容で、特別な一日をより一層引き立てます。

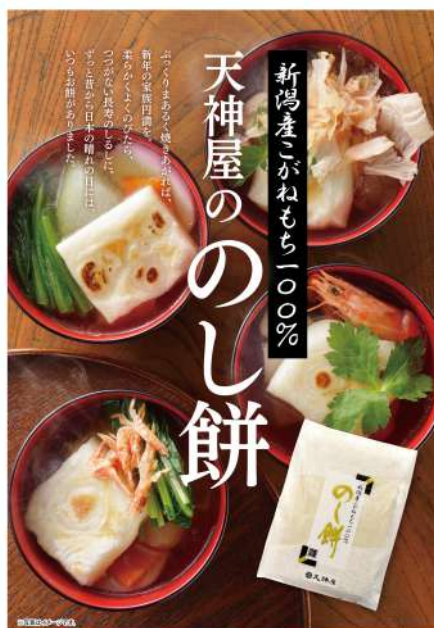
■しずおかおせち8年目の挑戦！

一年の始まりを縁起良く迎える年中行事として、「地元の美味しさを知ってほしい」をコンセプトに、2018 年からスタートした「しずおかおせち」も今年で 8 年目を迎えます。静岡の食材や生産者(地元企業)の皆さまと共に作り上げ、2026 年のお正月を彩る特別なおせちが完成しました。商品開発責任者の中山一仁(『しずおか食の仕事人』)が、伝統と静岡らしさを融合させた内容に仕上げています。



■予約・商品概要

受付期間	2025 年 10 月 1 日(水)～ ※数量限定のため、無くなり次第終了となります。
商品名	しずおかおせちセット【数量限定】
価格	32,000 円税抜 (34,560 円税込)
ご予約方法	天神屋各店舗にてお申込み受付中。 ネット予約: https://tenjinya.com/osechi2026 早期特典: 11月30日(日)までのご予約で1,500円引き ※商品詳細・パンフレットは同封資料をご覧ください。 ※「晴れの日おせち」を含む全ラインアップ・価格詳細もパンフレットでご確認いただけます。



■新商品「あずきもち」登場！

天神屋自慢の赤飯をお餅に仕立てた「ほんのり塩味のあずきもち」が新登場。やさしい甘みと塩気のバランスが絶妙で、焼いてそのままでも、磯辺焼きやあんこをのせた和スイーツ風でもお楽しみいただけます。



■天神屋のルーツと伝統

天神屋は静岡市伝馬町の雛人形店から創業。祝い餅としての「のし餅」や「ひし餅」を製造していた歴史を持ちます。その伝統を受け継ぎ、現在も年末年始の定番商品として「のし餅」を販売。静岡の祝い文化に寄り添い続けています。

■株式会社天神屋 概要 (<https://tenjinya.com>)

創業	1954 年 11 月
代表者	代表取締役 有田一喜
本社	〒422-8006 静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容	弁当、惣菜、しぞーかおでん等製造販売